

Speiseplan Januar 2019

Monat	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Woche 31.12.2018- 4.01.2019	Sylvester	Neujahr	Ferien	Ferien	Ferien
Woche 7.01.-11.01. 2018	Grießbrei ^{a,®} mit warmer Kirschsauce Kohlrabisticks Obst	Hühnerfrikassee ^{a,®} mit Spargel und Champignons dazu Kartoffeln und Möhren-Apfel-Salat ^{mit} Zitronensaft	Möhreneintopf mit Kartoffeln und Rindfleisch Färsen TGU, ⁱ Fruchtjoghurt ^{®,Kirsch} Vollkornbrot	MSC Seelachs ^{gedämpft} mit Basilikum mit Tomatensauce und Parboiled Reis, dazu ein gem. Salat ^{Tomate, Gurke und Fetakäse} mit Joghurtdressing ^{c,®}	Blumenkohlrösschen ^{a,c,in} Backteig mit Kartoffeln, helle Sauce ^a und Obst
Woche 14.01.-18.01. 2018	Vollkornnudeln ^{a,Spirelli} mit fruchtiger Tomatensauce ^{a,1} Reibekäse ^{®,Edamer und Gouda} Obst	gekochtes Ei mit Senfsauce ^{a,®,i,j} dazu Kartoffeln und Rote-Beete-Salat ^{mit} Apfel und Zitronensaft	grüne Bohneneintopf ^f mit Kartoffeln, Kasseler, ^{2,3,8} Schweinefleisch Götterspeise ^{Kirschgeschmack} Dessertsauce ^{Vanillegeschmack,g} Weizenbrötchen ^a	MSC Wildlachs ^{paniert, gebraten,a,c} mit Dillsauce ^{a,®} , Kartoffelbrei [®] und Gurkensalat	Hähnchenbrust ^{Natur gebraten} mit Champignonrahmsauce ^{a,®} und Parboiled Reis Obst ^{Banane}
Woche 21.01.-25.01. 2018	Kaiserschmarrn ^{zerrupfter} Eierkuchen, ^{a,c,g} mit Apfelmus ³ Broccoli-Suppe [®] dazu Baguettebrot ^a Obst	Klopse ^{c,Schweinefleisch} „Königsberger Art“ mit Kapernsauce ^{a,®,l} , Parboiled Reis Weisskrautsalat ^l	Vegetarische Nudelsuppe Fadennudeln, ^{a,c} mit Suppengemüse, ^j Vollkornbrötche ^{na} Himbeerquark [®]	MSC Backfisch ^{a,i,Seelachs in Backteig} , Remouladensauce ^{c,j,g} mit Mayonnaise, Zwiebeln, Petersilie und Gewürzgerurken (alternativ: Kräutersauce ^a) Kartoffeln Tomaten-Gurkensalat	Schweinelachschnitzel ^{a,paniert} mit Mischgemüse Bratensauce ^{a,1} und Kartoffeln Obst
Woche 28.01.-1.02. 2018	Gabelspaghetti ^{a,c} , mit fruchtiger Tomatensauce ^{a,i,l,1} , Jagdwurstwürfel, ^{2,3,8,j} Schweinefleisch Hartkäse ^{2,c,®} Obst	Kräuterquark mit Kartoffeln, Butter und Gurkensalat	Vegetarische Kartoffelsuppe mit Suppengemüse, ^j Vollkornbrot Schokoladenpudding [®] mit Dessertsauce ^{Vanillegeschmack,g}	MSC Wildlachswürfel mit Broccoli in Heller Sauce ^a , Bandnudeln ^{a,c} Eisbergsalat ^{mit} Tomate, Gurke und Mais Buttermilchdressing ^{c,®}	Schweinebraten ^{Oberschale^d-TGU} mit Rotkohl ^{mit} Apfel und Zwiebel, Kartoffeln und Bratensauce ^{a,1} Obst

*Allergene sind mit Buchstaben gekennzeichnet und können dem „Anhang II, LMIV“ entnommen werden.

*zu allen Mahlzeiten gibt es ungesüßten Tee und Wasser

*Sonderkost und vegetarische Mahlzeiten sind in der Küche zu erfragen!

Herr Faast 033200/501804



Liebe Eltern,
bitte die Essenteilnahme ankreuzen und bis zum 30. des Vormonats im Sekretariat abgeben.

- Zusatzstoffe:
- 1 - Farbstoff
 - 2 - konserviert
 - 3 - Antioxidans
 - 5 - geschwefelt
 - 8 - Phosphate
 - 9 - Süßungsmittel
 - 10 - unter Schutzatmosphäre verpackt

Unsere Mittagsverpflegung hat eine DGE-Zertifizierung erhalten. Basis der Zertifizierung ist der „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“
Die Einhaltung der Kriterien wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) überprüft und mit diesem Logo ausgezeichnet: